



TORO DE PIEDRA

GRAN RESERVA

CHARDONNAY 2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13,5 GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,5 g/L (ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima mediterráneo, con gran diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, que resulta de la proximidad del Océano Pacífico (80 kilómetros) y la Cordillera de los Andes (50 kilómetros). Los viñedos reciben brisas costeras durante la tarde que ayudan a mantener las temperaturas moderadas durante el verano. Las precipitaciones anuales promedian aproximadamente 600 milímetros, y se concentran principalmente durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 2005

Sistema de conducción: Espaldera vertical

Densidad: 3.330 plantas/hectárea

Rendimiento: 10 toneladas/hectárea

Cosecha: Manual con doble selección en el viñedo, durante la primera quincena de marzo.

Suelo: Profundo, suelos franco-arcillosos.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Se inicia con la levadura seca activa (*Cerevisiae*) a temperaturas que fluctúan entre 16°C y 18°C. Fermentación se completó en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color amarillo oro con reflejos dorados.

Nariz: Aroma intenso de frutas tropicales, flores de almendra y vainilla.

En boca: Vibrante acidez que se equilibra perfectamente con la textura cremosa y gran exuberancia de este vino.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Brochetas de salmón ahumado y queso crema.